

farm to table AKADEMIE

Workshop „Servicekräfte als Regional- und Küchenbotschafter“

mit Klaus Buttenhauser

Montag, 12. Juni, 14 bis 18 Uhr, in der TS Bad Hofgastein

Teilnahme pro Pax: 120,- Euro netto (für die Arbeitgeber)

Workshop-Leiter: Klaus Buttenhauser war von 2002 bis 2011 Chefredakteur des Gourmetmagazins Falstaff, er ist Mitbegründer der Kochvereinigung „Koch.Campus“. Als Gründer der „Festspiele der alpinen Küche“ hat er dazu beigetragen, den Begriff der „alpinen Küche“ in das touristische Denken und Vermarkten einzubringen. Der Geschäftsführer der Tischgesellschaft GmbH ist seit vielen Jahren mit Kulinarik-Projekten im Tourismus befasst und hat die „Farm to Table Akademie“ gegründet.

Bildungsziel: MitarbeiterInnen im Service haben intensiven Gästekontakt und sind oft die ersten Ansprechpersonen für deren Fragen. Sie benötigen daher, vor allem wenn sie nicht aus dem Gasteinertal stammen, Kenntnisse und Wissen über Geschichte, Kultur, Naturlandschaft und natürlich über die regionale Küche im Gasteinertal und in Salzburg. Diese Kenntnisse werten die Tätigkeiten des Servicepersonals auf und machen sie zu Botschaftern der Region und der Küche des Betriebs.

Bildungsinhalte:

- Kurzer Abriss über die Geschichte Salzburgs
- Entwicklungs- und Kulturgeschichte des Gasteinertals, Brauchtum einst und jetzt
- Geschichte des Tourismus im Gasteinertal
- Tourismusstandort Gasteinertal aktuell und künftige Entwicklung
- Antworten auf typische „Gästefragen“ zu Landschaft, Natur und Ausflugszielen
- Regionale Küche in den Tälern des Alpenraums: Geschichte und Entwicklung
- Typische Lebensmittel und Produkte aus dem Gasteinertal, Pinzgau und Salzburg
- Klassische Speisen und Rezepte der Österreichischen und Salzburger Küche